

おうちで作る 介護食クッキング入門

に掲載されました！！

**おうちで作る
介護食
クッキング入門**

監修者
齋藤 郁子
認定在宅訪問管理栄養士・Sunshine 栄養コンサルタント

著者
菊谷 武
日本医科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長

中村 育子
福岡クリニック 院長兼管理栄養士

真井 鏡子
東山徳十字病院 栄養指導係長

吉田 貞夫
沖縄メディカル病院 副院長

かんたん
おいしい!

噛む・飲み込む機能が
低下したお年寄りも
安心して食べられるレシピブック

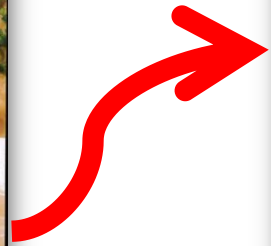
お惣菜や手近な食品で作る かんたん介護食レシピ22
材料をボリ袋に入れて電気ポットでお手軽調理 パッククッキングレシピ8

誰でも
すぐに作れる

やわらか
おいしい
30 レシピ

日本医療企画

表紙



オムツ替えが楽に!! 食物センイの力で 毎朝すっきり!

EDE Ethical Dietary Fiber
食物繊維加工食品
イザゴール®
イー・ディー・エフ

新!パッケージになって
粉末タイプ新登場!

3.5g×45スティック 粉末タイプ 315g入

ゼリー状に膨れ上がる食物繊維が
しっかりコントロールします。

ご本人もすっきり
ご家族様・介護者様も笑顔に。

約2.6g (セロリ1本分!) の食物繊維が
美味しく飲んで手軽にとれる♪

スポーツドリンクと
混ぜてさわやかに

●お好きなジュースなどに混ぜてお使い頂けます。
●牛乳やヨーグルトなどの乳製品とも◎

ご利用者様の声

おやつ時間にジュースと混ぜて使用しています。ほぼ毎日規則的なすっきり出るようになり、食事量も増えてご家族様も喜んでます。

コントロールがうまくいかず、褥瘡ケアに悩んでいましたが、使い始めてから数日でまとまるようになり、褥瘡が大幅に改善したと言われました。

オレンジジュースと
混ぜてビタミン補給も

首都圏を中心に200以上の医院・薬局・介護施設での導入実績!

FIBRO
フィブロ製薬株式会社 メディカルサポート
東京都港区赤坂2-19-4 築ビル6F

03-3568-6883

P65に掲載